

CONTROLO DOS ÓLEOS DE FRITURA

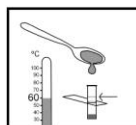
PORQUÊ CONTROLAR OS ÓLEOS E GORDURAS DE FRITURA?

Os compostos polares são substâncias presentes nas gorduras e óleos alimentares, como por exemplo monoglicéricos, diglicéricos, ácidos gordos livres, e que também se formam durante os processos de aquecimento, como a fritura dos alimentos.

A importância do seu controlo advém da **Portaria 1135/95 de 15 de Setembro**, que proíbe a comercialização de alimentos que tenham sido preparados ou entrado em contacto com óleos que possuam **mais do que 25% de compostos polares**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- 1) Destape o tubo que contém o OleoTest® (*reagente azul*).
- 2) Para sua segurança, coloque o tubo no suporte anti-queimadura.
- 3) Adicione óleo quente (aproximadamente 60 a 80 °C) até ao traço inferior da etiqueta. **Nota:** Caso o óleo se encontrar frio ou não estiver suficientemente quente para dissolver o produto, coloque o tubo durante breves segundos no microondas (sem a tampa, 5 a 10 segundos de cada vez, à potência máxima) ou debaixo de uma torneira de água quente até que dissolva.
- 4) Feche o tubo colocando até ao fim a respectiva tampa, e retire o suporte anti-queimadura.
- 5) Agite bem (cerca de 30 a 60 segundos), para que se produza uma mistura uniforme. No final da reacção a mistura óleo+reagente solidifica. Aguarde cerca de 2 minutos.
- 6) Mantendo o tubo na vertical, e em boas condições de luminosidade, compare a cor obtida com a da tabela fornecida.
- 7) Se atingir a cor 4 (17-23%), tenha o máximo de cuidado, pois encontra-se já muito próximo da ilegalidade. Se atingir o nível 5, o óleo deve ser rejeitado.
- 8) Mantenha os testes (novos e usados) ao abrigo da luz directa ou de calor (o ponto de fusão da mistura reagente é próxima dos 60°C).



Veja vídeos da utilização em: www.youtube.com/oleotest

Ficha técnica e outros documentos em: www.oleotest.com

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES

- O OleoTest® tem uma validade após a sua produção; antes de utilizar os testes, confirme a validade na embalagem.
- O OleoTest® mantém-se estável após a sua utilização; conserve os testes usados como parte integrante do seu sistema da qualidade / autocontrolo / HACCP / ISO / IFS / BRC.
- Verifique regularmente a temperatura do seu óleo de fritura. Esta não deve ultrapassar os 180°C! Caso a sua fritadeira não possua indicador de temperatura, existem vários tipos de termómetros económicos que pode utilizar para esse efeito.
- Utilize apenas colheres de aço inox ou material inerte para a recolha do óleo. Cuidado com a utilização de material de vidro, pois além do risco de queimadura, o vidro pode partir-se e contaminar os alimentos e o espaço envolvente com estilhaços.
- No final de cada dia de trabalho, filtre os óleos, avalie os compostos polares, e guarde-os ao abrigo da luz.
- Adapte a folha de registo (no verso) à sua unidade. Inclua, por exemplo, uma zona para o registo das datas de mudança do óleo/gordura ou personalize com o logótipo da sua empresa.

Nº	Data	Temperatura Óleo (°C)	Resultado					Identificação fritadeira e conteúdo	Rúbrica Responsável
			1	2	3	4	5		
1	__/__/__								
2	__/__/__								
3	__/__/__								
4	__/__/__								
5	__/__/__								
6	__/__/__								
7	__/__/__								
8	__/__/__								
9	__/__/__								
10	__/__/__								
11	__/__/__								
12	__/__/__								
13	__/__/__								
14	__/__/__								
15	__/__/__								
16	__/__/__								
17	__/__/__								
18	__/__/__								
19	__/__/__								
20	__/__/__								
21	__/__/__								
22	__/__/__								
23	__/__/__								
24	__/__/__								
25	__/__/__								
26	__/__/__								
27	__/__/__								
28	__/__/__								
29	__/__/__								
30	__/__/__								
31	__/__/__								
32	__/__/__								
33	__/__/__								
34	__/__/__								
35	__/__/__								
36	__/__/__								
37	__/__/__								
38	__/__/__								
39	__/__/__								
40	__/__/__								
41	__/__/__								
42	__/__/__								
43	__/__/__								
44	__/__/__								
45	__/__/__								
46	__/__/__								
47	__/__/__								
48	__/__/__								
49	__/__/__								
50	__/__/__								

Validado por: _____

Data: _____